



洋菓子のようなお饅頭「MILKA」新発売！

年の瀬を迎えると、今年お世話になった方へのご挨拶に伺う機会が多くなりますね。

でもそんな時、相手様の家族構成によっては和菓子を持っていこうか、洋菓子にしようかと悩む方が結構いらっしゃるようです。

そんなお客さんのご要望にお応えしようと、年配の方にも、お子様にも喜ばれるようなお菓子は作れないのかと、いろいろ知恵を絞って考えました。

その結果「洋菓子のようなお饅頭」を作れば、きっとどのようなご家庭でも喜ばれるに違いないという結論に達しました。

その結果生まれたのが、

西洋和菓子「MILKA」（ミルカ）です。



バターを分離を防ぐために、優しく手で揉んで丁寧に生地を作っています。

「MILKA」は、ソフトな食感を活かすために、とっても柔らかいあんこを炊いています。

そのため、どうしても皮が破れやすく、時々ヒビが入っている事もあります。

見た目よりも、味を重視した結果ですので、そこのところはご了承くださいませ。

1個100円で、各種詰め合わせもご用意しております。

おやつに、ギフトに、清水の新しいお饅頭「MILKA」をどうぞよろしくお願いいたします。

清水菓子舗は、和菓子屋として90年の伝統と技術の蓄積があります。

その和菓子の伝統に、バターや乳製品など、洋の素材を取り入れてこれまでにないお饅頭を作ろうと、何度も何度も試行錯誤を繰り返しました。とってもミルキーな味の、トロットロのあんこ。

バターの香りたっぷりの皮には、北海道バターをぜいたくに使いました。香料を一切使用していないので、バター本来の香りをお楽しみいただけます。



みなさん大好きな焼き芋のお話です。



今年は、いつまでも気温が下がらなかったなので、秋が短かったですねえ。

秋が来ると、落ち葉を集めて焚き火をして、
その中にさつま芋を入れて食べるのを恒例の年中行事にしている方もいらっしゃると思いますが、

最近はオゾン層破壊のため、焚き火は禁止になってしまいうし、

外で食べる焼き芋もままならなくなってきました。

そんな「焼き芋大好き！」な方のために、

清水では、焼き芋のお菓子を2種類ご用意しています。

まずは定番のスイートポテト「**やきいもくん**」(¥150)。

選りすぐりの鳴門金時をフレッシュバーで練り上げて、生クリームを加えた人気商品です。

イモ好きなみなさんに支えられて、

20年くらいロングセラーを続けています。

日持ちのする商品ですので、イモが切れて禁断症状が出る前に、いつもご家庭に常備しておいてくださいネ。

そしてケーキにも、焼き芋を使った商品をもちろんご用意していますよ。

その名もズバリ「**焼いもケーキ**」(¥280)です。

ふわふわのロールケーキの上に、焼き芋のババロアをどっしり載せて、

その上に、鳴門金時の焼き芋ペーストをぐるぐる絞り、

さらに角切り焼き芋の甘露煮をトッピングした、

まさに、焼き芋ずくしの一品です。



あと、大きな声では言えませんが、

焼き芋の食物センイは効きますよ。

焼き菓子にもケーキにも、
鳴門金時をたっぷり使っているの、

美容効果も期待できそうです。

でも、食べ過ぎにはご注意くださいくださいね。



スタッフ募集のお知らせ

清水菓子舗では、一緒にお菓子作りや、お菓子の販売をしてくださる仲間を募集しています。

毎日お菓子に囲まれて暮らしたい方。

人と接するのが好きな方。

とりあえず、仕事のフリして、お菓子の試食をたくさんしたい方。

お気軽にご応募してくださいね。

ちゃっかりクリスマスケーキの価格表を載せてみました。

↓下の価格表をご覧になって、お早めのご予約をお待ちしています。

2007年 今年も一生懸命作ります!! クリスマスケーキ価格表

生クリーム

5.5号	¥2,600
6.5号	¥3,700
7号	¥5,000
8号	¥6,000

生チョコ

5.5号	¥2,600
6.5号	¥3,700
7号	¥5,000
8号	¥6,000

ブッシュ・ド・ノエル

18cm ¥2,200
(ご予約のみ)

クリスマスケーキは少ない種類になっておりますが、
作り置きをせずに、当日作りたてをお渡すためです。
ご予約の方にはクリスマスグッズをプレゼントいたします。

◎ ご予約は、どうぞお早めをお願いいたします◎

後記

今月も最後までお読みいただきありがとうございます。

この「お菓子屋だより」は、当店のポイントカード会員の方で、高ポイント獲得の方にお送りさせていただいています。
寒い季節を迎えますが、お菓子食べて元気にお暮らしてくださいね。

ささやかですが、**当店の商品券も同封しました。有効期限がございますので、お早めのご来店をお待ち申し上げます。**

清水菓子舗 スタッフ一同

